



BSE798380B AEG

Merk: AEG
 Model: BSE798380B



€ 2 249,00



SCANNER POUR
 COMMANDER

OMSCHRIJVING

DES RÉSULTATS PROFESSIONNELS. DANS VOTRE CUISINE

Préparez des repas professionnels à la maison avec le four SteamPro 9000 doté de la fonction Steamify®. Trois niveaux de cuisson vous permettent de réchauffer, de cuire à la vapeur ou de combiner les deux. Fonction SousVide également disponible. Des résultats savoureux sur lesquels vous pouvez compter, grâce à Steamify®.

LA FONCTION STEAMIFY® - VOUS AIDE À CUISINER À LA VAPEUR

La fonction Steamify® vous permet de contrôler les réglages de votre four à vapeur en toute simplicité. Il vous suffit de spécifier la température à laquelle vous souhaitez cuire. Le four sélectionnera automatiquement la quantité optimale de vapeur et ajustera les autres paramètres de fonctionnement pour obtenir le résultat souhaité.

DES ALIMENTS DE QUALITÉ RESTAURANT À LA MAISON

Le four SousVide vous permet d'utiliser une méthode de cuisson professionnelle à la maison et de préparer des plats qui dépasseront vos attentes.

FONCTIONNEL. INTÉGRÉ. PERSONNALISÉ. CUISINE INTELLIGENTE

Gérez votre four à distance, consultez les offres de différents partenaires et bénéficiez même d'une assistance

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

culinaire adaptée à vos besoins - tout cela grâce à l'application My AEG Kitchen. C'est un moyen pratique et facile d'avoir l'expérience parfaite de la cuisine intelligente.

TOUJOURS LE GOÛT PARFAIT DES ALIMENTS CUITS AU FOUR

La sonde thermique Food Sensor mesure avec précision la température à l'intérieur de l'aliment et indique lorsque le degré de cuisson adéquat a été atteint. Ainsi, le poisson ou les légumes cuits au four seront toujours comme vous les aimez.

ÉCRAN TACTILE EXCITE - INTUITIF ET FONCTIONNEL

L'écran tactile EXCite vous donne accès à un certain nombre de fonctions qui facilitent la préparation des repas. Vous pouvez facilement régler la température et le temps de cuisson, et obtenir des informations importantes pour rendre vos plats encore plus savoureux.

SPECIFICATIE

Caractéristiques du four

Boulangerie/Pâtisserie	✓
Convection sole	✓
Convection sole et voûte	✓
Fonction de grill	✓
Fonction décongélation	✓
Fonction pizza	✓
Modes de cuisson	3
Programme de régénération	✓
Programme garder le programme au chaud	✓
Programme Lentement	✓
Programme Sous-vide	✓
Température	230 °C

Caractéristiques du grill

Puissance grill	2300 W
-----------------	--------

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

maximale du four
 Température 30 °C
 minimale

Caractéristiques physiques

Couleur Noir
 Hauteur 59,4 cm
 Largeur 59,5 cm
 Profondeur 56,7 cm
 Puissance de raccordement 3500 W

Commande

Utilisation TFT-touch display

Consommation d'énergie

Classe énergétique A++
 Consommation électrique par air chaud 0,52 kWh
 Consommation électrique par cyclys (conventionnel) 0,99 kWh

Général

Capacité du four 70 Litres
 Type de cuisson Grill

Sécurité

Sécurité enfant 

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*
DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
ZON GESLOTEN
 * Op maandag enkel telefonisch bereikbaar